36e Année. — Tome LXX. N° 1813 Paris, 28 Mars 1929

REVUE DE VITICULTURE

CULTURE DU DATTIER

Le dattier, qui est depuis des siècles acclimaté dans le Sahara, a permis à une population sédentaire de créer des Oasis, de s'y fixer et de mettre en valeur des parcelles du Sahara qui ont toujours fait l'admiration des visiteurs et qui doivent donner à réfléchir aux économistes.

Pendant cette longue période de culture, il s'est formé, par la voie des semis, un grand nombre de variétés dont l'inventaire méthodique est encore à faire.

Les cultivateurs indigènes ont donné des noms à quelques centaines, les autres ne sont pas jugées dignes de recevoir un nom ou encore elles n'ont fait leur apparition que récemment, et sont, le plus souvent, à l'état de sujets isolés dans les jardins où elles ont pris naissance, ce sont les Deglets.

Les transactions commerciales ont amené les Sahariens à distinguer les dattes à diriger sur les marchés du Tell et de la métropole.

Les facilités de transport vont permettre une plus grande exportation et la datte est appelée à jouer un rôle très important dans l'alimentation. Mais, d'un autre côté, ces variétés de choix deviennent un fruit de luxe qui gagnera beaucoup quand il sera mieux présenté au consommateur.

Sans aucun doute, un très grand avenir est réservé à la culture du dattier, mais, un gros effort est à réaliser pour transformer les méthodes indigènes qui n'ont fait aucun progrès depuis des siècles.

A cet effet, les Territoires du Sud ont créé, dans le Sahara, deux Stations expérimentales.

Les données apportées à cette expérimentation par la botanique sont de première importance :

a) Etude comparée des meilleures variétés originaires du pays ou introduites et pour réaliser les comparaisons constituer des collections ;

b) Perfectionner les procédés de multiplication ;

c) Organiser la lutte contre les parasites et maladies dont quelques-unes de nature encore indéterminée ;

d) La pollinisation, à elle seule, offre un programme de recherches de très haute importance.

Telle qu'elle est pratiquée, la fécondation n'est plus qu'une tradition surannée de l'Antiquité qu'il faut réformer par une mise au point tirée des découvertes récentes de la Physiologie végétale.

Les essais, très méthodiques, ont démontré que *l'origine du pollen avait une grande action sur les caractères du fruit.* Depuis plusieurs années, le Service botanique a fait des essais de fécondation avec des pollens provenant de sujets mâles de choix étudiés aux Etats-Unis. Les résultats ont confirmé les observations des spécialistes américains. Le pollen du Dattier Fardh N° 4 a produit des dattes plus précoces et plus fines, que les Deglet-Nour récoltées sur le même régime et fécondées avec un pollen local.

Cette action du pollen sur le fruit fécondé a été très longtemps contestée, et, il y a quelques années, j'en ai signalé, sous le nom de Carpoxénie, des cas chez les Citrus.

Sur le même dattier, on peut obtenir des fruits très différents suivant le pollen employé et ceci d'autant mieux que le dattier accepte le pollen de tous les Phœnix cultivés pour l'ornementation.

L'obtention d'un fruit meilleur par un pollen de choix est un fait acquis, il faut le faire passer dans la pratique et multiplier les bons dattiers mâles ce qui n'a jamais été fait.

Le résultat de l'action d'un bon reproducteur mâle sur le fruit peut avoir encore des conséquences sur la descendance que l'on peut prévoir très bonne.

Les noyaux obtenus par l'union de deux bons reproducteurs doivent donner des sujets qui suivent les lois de l'hérédité, doivent cumuler, plus ou moins, les qualités des parents ou les conserver s'ils sont de même race.

La multiplication par le semis jugée jusqu'à ce jour impraticable deviendrait une opération très intéressante.

Il existe à la Station expérimentale d'El-Arfiane une ligne de Deglet-Nour provenant de dattes fécondées par du pollen d'un dattier mâle ayant les caractères botaniques du Deglet-Nour.

Les sujets sont très uniformes à palmes fines comme dans les Deglet-Nour et ils vont commencer à fructifier.

Si la pratique confirme les prévisions de la théorie, la reproduction du dattier se fera, dans certaine mesure, par le semis.

Ce mode de reproduction permet d'éviter la transmission des parasites et des maladies et donne des sujets plus robustes ; il ouvre la voie à l'obtention de nouvelles variétés de valeur.

Dans tout le Sahara, les dattiers sont parasités par des cochenilles qui sont nuisibles à différents degrés. Le Parlatoria surtout inquiète les planteurs qui voient leurs jeunes dattiers souffreteux et couverts de ce parasite.

Les indigènes se soumettent à ces calamités, mais il est temps de réagir et de ne planter que des rejetons non contaminés.

En 1928, le Service botanique a attiré l'attention de l'Inspecteur de la Défense des Cultures qui a fait procéder à des essais de désinfections par des gaz toxiques sous bâches imperméables, la Chloropicrine paraît avoir donné des résultats intéressants, les cochenilles adultes ont été tuées ; mais j'ai pu constater, par la suite, que les œufs avaient survécu au traitement, ce qui nécessiterait, à une époque convenable, une deuxième fumigation.

Aux Etats-Unis, le Service important, qui a à guider l'acclimatation de la culture du dattier dans les régions désertiques de l'Ouest, n'a trouvé aucun produit chimique capable d'assurer une désinfection radicale. Les essais poursuivis ont abouti à l'utilisation de la chaleur. Les rejetons ainsi traités sont absolument indemnes de parasites, mais il arrive que certains sujets y perdent le bourgeon terminal qui n'a pu supporter la haute température. Ce contre-temps n'a pas de grands inconvénients, ces djebars un peu cuits, mis en pépinière, donnent une douzaine et parfois plus de rejetons nés des bourgeons dormant à l'aisselle des feuilles.

Ces bourgeons deviennent rapidement des djebars utilisables pour des plantations ultérieures, et les hauts prix des djebars de choix peuvent rendre cette opération très lucrative, elle est adoptée par les pépiniéristes américains, elle sera expérimentée en 1929 à la Station d'El-Arfiane.

Dr L. Trabut.

LA LUTTE CONTRE LES PARASITES DE LA VIGNE ET LES TRAITEMENTS OBLIGATOIRES EN SUISSE (1)

II. — Mildiou

Les traitements obligatoires contre le Mildiou sont ordonnés par les cantons, selon des prescriptions générales assez semblables.

Dans le canton de Vaud, le Conseil d'Etat rendait un arrêté, le 4 mai 1889 déjà, rendant obligatoire le traitement des vignes contre le Mildiou. Il fut remplacé en 1905, puis en 1925, par des arrêtés nouveaux, plus conformes aux progrès effectués dans la lutte contre ce champignon.

Nous donnons ci-après la teneur de l'Arrêté de 1925, en vigueur actuellement :

Arrêté du 27 janvier 1925 relatif aux traitements obligatoires contre le Mildiou et à la remise en culture des vignes abandonnées. — Le Conseil d'Etat du canton de Vaud, vu les art. 43 et 30 de la loi du 19 novembre 1924 sur la viticulture ; vu le préavis du Département de l'agriculture, de l'industrie et du commerce, arrête :

Article premier. — Le traitement des vignes contre le Mildiou, au moyen des remèdes cupriques reconnus efficaces, est obligatoire sur tout le territoire du canton.

Art. 2. — Au 10 juin, toutes les vignes du canton doivent avoir subi au moins un premier traitement. Une date plus avancée peut être fixée par les municipalités pour chaque commune viticole. Les autorités communales ont la compétence d'ordonner des traitements ultérieurs et de fixer la date extrême à laquelle ils doivent être effectués.

Art. 3. — Les propriétaires ou vignerons qui n'auraient pas exécuté les traitements dans les délais fixés par le présent arrêté ou par les décisions communales sont passibles d'une amende prononcée par le préfet, conformé-

(1) Voir *Revue*, n° 1812, page 185.

ment à la loi du 27 novembre 1917 sur la répression des contraventions par voie administrative.

Art. 4. — Les autorités communales peuvent en outre faire exécuter, sous la surveillance et aux frais des propriétaires en faute, les opérations négligées.

Art. 5. — Les municipalités et les commissaires de cercles phylloxériques sont tenus de signaler au Département de l'agriculture les vignes dont la culture est abandonnée, auxquelles peuvent s'appliquer les mesures prévues à l'art. 30 de la loi du 19 novembre 1924 sur la viticulture.

Art. 6. — Les autorités communales sont responsables de l'exécution des mesures ordonnées par le présent arrêté ; elles désigneront elles-mêmes des commissions locales qui auront pour tâche de surveiller l'exécution des traitements et de dénoncer les propriétaires qui ne se conformeraient pas au présent arrêté.

Art. 7. — Le Département de l'agriculture, de l'industrie et du commerce est chargé de l'exécution du présent arrêté, qui abroge celui du 20 mars 1905 et entre immédiatement en vigueur.

Lausanne, le 27 janvier 1925.

L'arrêté du canton de Neuchâtel fixe cinq traitements obligatoires contre le champignon.

Arrêté concernant la lutte contre le Mildiou du 8 mai 1928. — Le Conseil d'Etat de la République et canton de Neuchâtel, vu les articles 279 et 281 du Code rural ; vu le préavis de la Commission consultative viticole ; sur la proposition du Conseiller d'Etat, chef du Département de l'Agriculture, arrête :

Lutte contre le Mildiou. — Article premier. — La lutte contre le Mildiou, au moyen des bouillies cupriques reconnues efficaces, est obligatoire dans tout le vignoble neuchâtelois.

Art. 2. — Le nombre des traitements aux bouillies cupriques est fixé à cinq ; toutefois, si l'année est chaude et humide, six traitements sont recommandés. Les traitements aux bouillies peuvent être complétés par des poudrages cupriques.

Art. 3. — Tout propriétaire ou son représentant est tenu de faire appliquer dans ses vignes : a) un premier traitement avant le 21 mai ; b) un deuxième traitement avant le 4 juin ; c) un troisième traitement avant le 18 juin ou immédiatement après l'attache ; d) un quatrième traitement avant le 2 juillet ; e) un cinquième traitement avant le 16 juillet ; f) cas échéant, un sixième traitement en août. Il n'est pas fait d'exception pour les vignes dont la culture serait abandonnée. Selon les conditions météorologiques, les délais ci-dessus pourront être avancés ou retardés de quelques jours ; des communiqués seront alors publiés par la direction de la Station d'essais viticoles.

Art. 4. — *Les Conseils communaux veillent à l'exécution des traitements, soit directement, soit par l'intermédiaire d'une commission spéciale. Ils renseignent la direction de la Station d'essais, à Auvernier, sur les premières et les principales manifestations du Mildiou.* Ils font procéder à des visites de tout le vignoble de leur territoire et ordonnent le traitement d'office de toutes les vignes dans lesquelles les remèdes cupriques n'ont pas été appliqués. Ils doivent déférer aux tribunaux les propriétaires qui ne se seraient pas conformés aux dispositions de l'article 3.

Art. 5. — Les frais de traitements des vignes contre le Mildiou sont à la charge des propriétaires intéressés, mais les communes supportent les dépenses de surveillance de la lutte.

Art. 6. — Toute infraction aux dispositions de l'article 3 est passible d'une amende de 2 francs par ouvrée de vigne non traité, le minimum ne pouvant être inférieur à 5 francs.

Sans doute, les expériences acquises aujourd'hui font que chaque vigneron traite sa vigne à temps contre le Mildiou, sans consulter les arrêtés. Mais les prescriptions légales conservent leur utilité en cas de négligence ou d'abandon de culture.

III. — Cochylis et Eudémis (*vers de la vigne*)

Les dommages causés au vignoble par les vers de la grappe sont, comme l'on sait, très irréguliers, la biologie de ces parasites étant extrêmement influencée par les diverses conditions météorologiques. A la décision énergique manifestée par les viticulteurs de poursuivre une destruction impitoyable succède forcément le laisser-aller dans les années où le parasite diminue en nombre. Non seulement les variations portent d'une année à l'autre, mais suivant les conditions climatériques de l'année même, à une génération abondante de Cochylis de première génération peut succéder une deuxième génération extrêmement réduite. Dans ce cas, les parcelles traitées, malgré les gros travaux effectués, ne donnent pas de différence sensible dans la récolte comparée aux parcelles non traitées. C'est pourquoi, aucun règlement n'a-t-il jusqu'ici décrété la lutte obligatoire contre les vers de la vigne, ni sur l'ensemble du vignoble suisse, ni sur le vignoble de tout un canton. Liberté est laissée aux communes d'agir par obligation, lorsque les circonstances leur paraissent indiquées.

Ainsi la commune d'Yvorne (canton de Vaud), avait décrété une vendange anticipée et obligatoire, sur certaines parties de son territoire, en 1909 et 1910. Par milliers de litres, les grains véreux furent enlevés et ébouillantés, dans des régions du vignoble où la récolte était quasi anéantie par les vers.

En 1916, les communes d'Aigle, Yvorne, Grandvaux, Villette (canton de Vaud), très atteintes également, décrétèrent l'obligation de la lutte contre les vers sur une partie de leur territoire, en particulier par les bouillies cupriques nicotinées et les solutions de savon-pyrèthre. Le Conseil d'Etat du canton de Vaud avait voté un subside de Fr. 7.200, pour ces traitements, les quatre communes envisagées devant payer le 50 % des dépenses effectuées.

A titre d'exemple, nous donnons ici le Règlement du Département de l'Intérieur du canton du Valais sur la lutte contre le Ver de la vigne.

Règlement du Département de l'Intérieur concernant la lutte contre le Ver de la vigne. — Article premier. — La lutte contre le Ver de la vigne (Cochylis et Eudémis) doit se faire au moyen de l'un ou l'autre des insecticides suivants :

1re génération : a) Arséniate de plomb en pâte 2 kg. ajouté à 100 litres de bouillie bordelaise ; b) Nicotine titrée à 15 %, 1 kg. ou jus de tabac à 8 %, 1 kg. 500 ajouté à 100 litres de bouillie bordelaise ; c) Solution de pyrèthre au savon au 10 % (1 litre de solution concentrée de pyrèthre pour 9 litres d'eau).

L'arséniate de plomb et la nicotine ou jus de tabac doivent s'employer dans les 8 jours qui suivent le gros vol des papillons. L'emploi de l'arséniate de plomb n'est autorisé que jusqu'à 15 jours après la floraison de la vigne. La solution de savon-pyrèthre au savon s'emploie au moment de l'éclosion des vers. Il est indispensable de mouiller à fond chaque grappe.

2e et 3e générations : Nicotine titrée à 15 %, 1 kg. ou jus de tabac à 8 %, 1 kg. 500 ajouté à 100 litres de bouillie bordelaise, si possible caséinée. L'application aura lieu dans chaque cas dans les 8 jours qui suivront le gros vol des papillons.

Art. 2. — Les communes qui rendent obligatoire sur leurs territoires la lutte contre le Ver de la vigne doivent prendre leurs dispositions pour surveiller les périodes des vols des papillons de façon à pouvoir renseigner les viticulteurs sur les moments opportuns des traitements.

Art. 3. — La lutte pourra être subventionnée dans la limite des crédits spéciaux aux conditions suivantes : a) les propriétaires doivent inscrire leurs vignes pour le 10 mai 1925 au plus tard au greffe communal ; b) ils doivent faire tous les traitements imposés par la commune avec les produits indiqués ci-haut et dans la proportion fixée. L'omission d'un traitement imposé entraîne la perte des subsides ; c) dans chaque période indiquée par l'autorité communale, ils auront à exécuter le traitement en indiquant l'heure exacte 2 jours à l'avance, à l'autorité communale, qui fera vérifier par une personne compétente le travail pendant son exécution ; d) l'emploi de la lance-revolver est obligatoire pour l'épandage des liquides insecticides.

Art. 4. — Pour le 1er octobre 1926, les autorités communales adresseront au Département de l'Intérieur, Service de la viticulture, un rapport détaillé sur les résultats obtenus dans leurs territoires respectifs. A ce rapport sera jointe la liste des propriétaires ayant exécuté les traitements conformément aux prescriptions indiquées, avec indications des surfaces traitées et des insecticides employés.

Art. 5. — Le Département de l'Intérieur se réserve de contrôler l'activité des agents communaux chargés de surveiller l'application des moyens de lutte contre le Ver de la vigne. — Sion, le 21 avril 1926.

Des mesures spéciales sont prises par les cantons viticoles (arrêtés, circulaires) pour prévenir les accidents que pourraient déterminer l'application des sels arsenicaux.

Les résultats obtenus jusqu'à aujourd'hui par ces traitements obligatoires locaux contre les vers de la grappe sont encourageants, sans être définitifs.

(*A suivre.*)

Dr H. Faës,

Directeur de la Station fédérale d'essais viticoles de Lausanne (Suisse).

CARACTÉRISTIQUES DES MOUTS DE « CLAIRETTE » DE LA RÉGION ADISSAN-PAULHAN-ASPIRAN

Au cours de l'année 1928, l'humidité et la chaleur favorisèrent successivement l'allongement des jeunes pousses, tout en maintenant intacte *la bonne sortie* des grappes de « Clairette ». En tenant compte de ces circonstances exceptionnelles, ajoutées à une cueillette trop hâtive, comme le prouve l'examen de l'acidité des moûts, les rendements à l'hectare, indiqués ci-après, devront être considérés comme un maximum rarement atteint.

La présentation des résultats d'analyse des moûts récoltés sur les territoires des trois communes d'Adissan, de Paulhan et d'Aspiran découle de l'examen

de la carte géologique de la région naturelle produisant nos délicieux vins blancs de « Clairette » (consulter à ce sujet la *Revue de Viticulture*, Tome LXIX, N° 1782).

Le cépage « Clairette » est un cépage fin pour terrain pauvre, son vin, considéré seul, pourrait facilement être admis comme « vin doux naturel ». Son rendement est, normalement peu élevé, la souche, à port érigé, est vigoureuse, mais « coularde ».

Tous les perfectionnements actuels concernant les modes de culture employés dans le but d'augmenter le rendement, et par suite le gain, ont pour effet de retarder la maturité et comme conséquence fâcheuse, *surtout en ce qui concerne les cépages à vins fins*, de produire un vin à degré alcoolique moins élevé, vin moins délicat et ne bénéficiant pas des avantages procurés par maturité complète.

Il aurait été intéressant de pouvoir inscrire au tableau ci-joint quelques indications sur la richesse des moûts en glycérine et en matières pectiques. Nous nous sommes contentés d'apprécier le degré de maturité du raisin d'après *l'acidité du moût*. Ce tableau nous montre que la cueillette aurait pu avoir lieu, cette année, dans le courant du mois d'octobre, afin d'obtenir, comme autrefois, des moûts de 15 à 16° d'alcool probable, de 2,5 à 3 grammes d'acidité, avec un rendement de 20 à 25 hectolitres à l'hectare. De tels moûts donnent au vin de Clairette toute sa distinction.

Caractéristiques des Moûts de "Clairette" de la Récolte 1928

Date des cueillettes	TERRAINS	Moûts filtrés			Degrés alc. probables	Rendements à l'ha.	OBSERVATIONS
		Densité à 15°	Sucre gr. p. lt.	Acide sulf. grs p. lt.			
	I. — *Marnes blanches, jaunes ou bleues en coteaux*						
26 Septemb.	La Roquette haut..	1104	247	5,2	14,6	23	vendange trop hâtive
»	La Roquette bas...	1102	242	5,7	14,3	22	
6 Octobre	Les Combes	1107,5	256	2,8	15,1	25	raisins dorés, bonne maturité.
»	»	1111	266	2,6	15,7	22	
	II. — *Terrains rouges — caillouteux du diluvium cèvenol, en côteaux*						
18 Septemb.	Gisses Clapas	1093	218	5,5	12,8	51	moitié bourrets.
26 »	Gisses Puech Redon	1101	239	5,2	14,1	47	vendanges trop hâtives et fortes fumures.
29 »	Gisses Yeusses....	1098	231	4,1	13,6	38	
» »	Lasabau 111	1098,5	233	4,8	13,7	29	
24 »	Adissan.....	1108	258	4,2	15,2	31	
» »	Gisses St-Marcel...	1093	218	4,7	12,8	58	forte fumure.
8 Octobre	Gisses faisses.....	1109	260	2,5	15,3	23	raisins dorés et pointillés de brun, bonne maturité.
» »	Aspiran. Moulin à Vent..	1110	263	2,3	15,5	20	
	III. — *Terrains gris — caillouteux des alluvium anciennes, en terrasses*						
26 Septemb.	Lasabau 1	1096	226	5,9	13,3	46	raisins verdâtres.
6 Octobre	Sous route Nle n° 9	1090	210	5,2	12,3	42	ces terrains conviennent moins au cépage de qualité.

On voit aussi sur le même tableau que l'emploi de fumures copieuses peut permettre une récolte abondante, mais à faible degré alcoolique. Il est utile, dans ce cas, de laisser sur les ceps un nombre de coursons plus élevé et de prévenir la Coulure par un rognage exécuté en temps opportun, d'où nouvelle cause de retard dans la maturité.

Le vin de « Clairette » à degré élevé est, généralement, livré en « coupages » avec d'autres vins provenant de « Clairettes » à grand rendement, de « Bourrets » très productifs et même « d'Aramons gris ». Ces coupages nuiraient sérieusement à la bonne renommée du vin de Clairette, s'il était connu.

Il est certain que, dans ces conditions, les vins blancs de Clairette ne peuvent plus rivaliser avec les vins provenant des autres cépages admis comme producteurs de « vins doux naturels » et perdent, en outre, avec leurs hauts degrés, le moelleux qui les fait rechercher lorsqu'ils servent à l'obtention de vins doux. Enfin, pour être « à la page », le vin blanc de Clairette qui à 12° sert de base à nos « apéritifs », *est le plus atteint* par l'entrée en France des vins blancs étrangers, qui rendent ainsi la culture de ce cépage trop aléatoire, la Clairette étant un *cépage très sensible à la Coulure, plus sensible que le Grenache*, donc à faible production.

Comme on le voit, les vignobles à vins fins, sur coteaux pauvres, doivent être protégés, sinon ils reviendront à l'état de « garrigue ».

Aux détracteurs du vin blanc de « Clairette », je répondrai simplement que l'état actuel de notre législation lui interdisant le régime spécial accordé aux vins provenant des quatre cépages favoris, oblige les vignerons à sacrifier la qualité de leurs produits en vendangeant avant complète maturité, n'ayant pas intérêt à dépasser un degré alcoolique de 12°, s'ils désirent pouvoir vendre convenablement le produit de leur labeur. Or l'intérêt est le facteur de l'activité humaine qui compte le plus.

MARCEL BIRON,
Ingénieur agricole à Paulhan.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Réglementation du sucrage des vins : proposition de loi (M. D.). — Protection des appellations d'origine vinicole au Danemark (M. D). — La vente de la nicotine. — L'exportation du vin de Porto. — Négociations franco-grecques (M. D.). — Vins grecs destinés aux colonies (M. D). — IVe Congrès international de l'Organisation scientifique du travail, Paris, 19-23 juin 1929. — Institut œnotechnique de France : les vins de 1928. — IXe Foire aux vins du Centre des grands crus du Haut-Rhin à Ribeauvillé. — Ecole nationale d'agriculture de Grignon : vente de bèliers. — Bibliographie. — Erratum (N. D. L. R.).

Situation vinicole et viticole du Languedoc. — La plus grande activité règne dans tout le vignoble méridional. Tous les bras disponibles sont utilisés pour achever la taille, labourer, déchausser, fumer, greffer, piqueter. Ces travaux sont favorisés par une température idéale. Pas de pluie, des matinées froides et du soleil chaud dans la journée.

Les gelées du matin retiennent la végétation qui ne part pas comme on aurait pu le croire par la chaleur et le soleil du milieu du jour. Les végétaux ont été tellement engourdis par les froids excessifs de février qu'ils sont lents à se réveiller.

Nous ne pouvons pas encore donner une appréciation exacte sur l'importance des dégâts causés.

Les amandiers seuls sont en fleurs ; mais beaucoup ne fleuriront pas. Les bourgeons à feuilles commencent à se développer sur ces derniers.

Beaucoup d'arbres fruitiers paraissent avoir souffert et quelques rameaux sont desséchés. Les figuiers sont particulièrement atteints.

Les oliviers, dont le feuillage terne exprime la tristesse malgré la température élevée de ces jours derniers, ne fleuriront certainement pas très bien. Certains pieds faibles auront été tués. Les feuilles tombent.

Les propriétaires viticulteurs qui ont terminé leurs travaux de labours et de fumures commencent leurs greffages.

Les plantations de racinés ne sont pas encore terminées à cette époque avancée.

Les Rupestris-×Berlandieri, qui donnent de si bons résultats dans les terres argilo-calcaires compactes et forment d'excellents porte-greffes d'aramons et de carignans, commencent à se propager dans notre région ; mais leur prix rebute beaucoup de viticulteurs. Nous avons la conviction tout de même que, en raison de la valeur de ce porte-greffe robuste dont les racines exceptionnellement puissantes pénètrent les terres les plus compactes et qui résiste à la sécheresse, l'emploi du Rupestris×Berlandieri se généralisera, lorsqu'on aura vu les résultats. Son affinité pour nos cépages préférés : l'aramon et le carignan, et sa puissance de fructification exceptionnelle le recommandent dans notre région languedocienne.

Quelques viticulteurs ont mélangé cette année un peu de soufre à leurs fumiers. C'est une excellente pratique dont nous constaterons les résultats.

M. Chauzit, professeur départemental d'Agriculture, qui a fait des expériences sur l'emploi du soufre comme engrais, recommande ce produit mélangé aux fumiers de ferme.

La vigne pleure en ce moment, ce qui ennuie certains viticulteurs qui craignent un trop grand affaiblissement des ceps. Qu'ils se rassurent, les constatations faites permettent de dire que les pleurs ne nuisent pas à la végétation ni à la fructification. Il y a bien un petit affaiblissement, mais il est sans importance.

Dans notre région, on continue à faire les remplacements avec des racinés qu'on greffe l'année suivante si on les a bien travaillés et soignés pendant tout l'été qui suit la mise en terre.

Les remplacements par des racinés-greffés ne sont pas courants. C'est peut-être un tort et cela tient beaucoup au prix élevé des racinés-greffés.

Nos derniers marchés vinicoles ont continué à être animés ; mais avec peu de transactions. Certains négociants ont été impressionnés par le ralentissement des sorties en février qui ont fait croire à une diminution de consommation.

Nous pensons, au contraire, que la consommation a été plus forte pendant ce dernier mois ; mais avec les grands froids qu'il a fait, on n'a pas pu faire les retiraisons et il aurait été imprudent de manipuler et de faire circuler des vins par des températures de —10 et même —20 degrés. De plus, le verglas et la neige ont ralenti la circulation sur les routes. Certainement, le mois de mars aura un écoulement normal et même supérieur à celui des années précédentes.

En ce moment, il y a une recrudescence de propagande pour la consommation du vin et la défense de cette boisson nationale.

On craint une trop grande production, dans l'avenir, avec les forts rendements de l'Algérie. Aussi un certain nombre de députés de notre région préparent un projet de loi pour limiter les plantations de vignes.

Nos organisations de défense qui recueillent de l'argent par souscription

feraient bien de contribuer à la consommation du vin, sans dépenser beaucoup. Elles devraient trouver le moyen que nous leur indiquerons si elles veulent, d'obliger tous les restaurants des régions productrices de vins, de faire le prix des repas avec vin compris.

D'encourager les cafés de notre région à servir du vin blanc et même du vin rouge.

Certains touristes se sont plaints à nous de ne pouvoir se faire servir du vin dans les cafés. Soyons pratiques en tout. — E. F.

Réglementation du sucrage des vins. Proposition de loi. — M. Edouard Barthe et plusieurs de ses collègues viennent de déposer une proposition de loi tendant à la réglementation du sucrage des vins.

Le sucrage des vins, préconisé au début du XIXe siècle par Chaptal, n'entra véritablement dans la pratique courante qu'au moment de la crise phylloxérique, en 1880. Il avait alors paré à la pénurie des récoltes, et créé, de toutes pièces, des vins de sucre, de marcs et d'eau. Le législateur favorisait cette pratique par un dégrèvement spécial sur le sucre employé.

Mais devant les abus d'une telle pratique et avec la reconstitution du vignoble, la loi du 6 avril 1897, après les lois des 14 août 1889 et 11 juillet 1891, vint exclure définitivement les vins de sucre de toute transaction commerciale en interdisant leur fabrication, leur circulation et leur détention en vue de la vente ; les vins de sucre étaient tolérés seulement pour la consommation domestique des producteurs. La loi de 1900, du reste, limita la quantité de sucre employée à cet effet. La loi du 28 janvier 1903 abrogea le traitement fiscal de faveur, pour le sucre employé en vinification, et institua la limitation de celui-ci en même temps que sa déclaration obligatoire. Depuis lors, la réglementation ainsi constituée se montra insuffisante. Le législateur, alors, prit une attitude contraire à l'égard du sucre employé en vinification, à celle qu'il avait eue jusqu'alors. Il frappa, par la loi du 29 juin 1907, d'une surtaxe de 40 francs par quintal de sucre employé à cet effet ; aujourd'hui, le sucre, employé en première cuvée, est taxé d'un impôt complémentaire de 100 francs par 100 kilogs et la quantité ajoutée aux vendanges ne peut être supérieure à 10 kilogs par 3 hect. de vendanges.

Le nombre des personnes et le nombre des quantités de sucre employées en première cuvée, après avoir considérablement diminué depuis 1898, tendent à augmenter depuis 1916 ; il en est de même du volume des vins sucrés en première cuvée. Cela tient au cours des vins très élevé : le degré d'alcool fabriqué avec du sucre ne revient qu'à 10 francs environ, tandis qu'il est vendu de 16 à 17 francs. Cette pratique, très dangereuse pour la viticulture, encourage la production de vins anormaux.

Dans sa dernière réunion, la Commission interministérielle de la viticulture a émis un vœu pour la disparition, sur le marché, des vins anormaux et pour la réglementation rigoureuse du sucrage.

Il est donc de toute urgence de remédier à une situation qui tend à l'augmentation de la production des vins imparfaits et à leur développement, aussi bien dans le Midi que dans des régions où la vigne n'a guère pénétré encore. Une crise désastreuse menace donc la plus importante branche agricole de ce pays.

Tous les groupements intéressés se sont émus de cette situation ; une enquête a été entreprise sur la question par la C. G. V. : or, partout et d'une façon unanime, aussi bien en plaine qu'en coteau, les viticulteurs sont unanimes à réclamer la suppression absolue du sucrage, ainsi que la surveillance des sucres à partir de 5 kilogs, pour prévenir le sucrage clandestin.

Il ne s'agit pas, en l'espèce, d'entraver des procédés de vinification loyalement pratiqués, mais de mettre fin à toutes les opérations permettant d'augmenter, par des moyens critiquables, le vin qui doit être un produit loyal.

En conséquence, la proposition de loi suivante vient d'être soumise aux délibérations du Parlement :

Article unique

« L'emploi du sucre, en première cuvée, est interdit dans les régions du territoire où il n'est pas d'un usage constant et loyal.

« Des arrêtés du Ministre de l'Agriculture détermineront, avant le début de la prochaine récolte, les régions qui seront admises à continuer de pratiquer le sucrage des vendanges, la quantité de sucre employé ne pouvant dépasser 10 kilogs par 3 hect. de vendanges ni 250 kilogs par hectare de vigne en production. »

Telle est la réglementation proposée, tendant à limiter dans l'ensemble du territoire, les régions admises à pratiquer le sucrage, et tendant, d'autre part, pour ces régions elles-mêmes, à limiter, en quantités, le sucre employé. — M. D.

Protection des appellations d'origine vinicole au Danemark. — Le gouvernement danois a accepté, à la fin de novembre 1928, de rechercher la base d'un arrangement pour la protection des indications d'origine française. Depuis cette époque, nos représentants au Danemark n'ont cessé de défendre la cause des viticulteurs français auprès des membres des commissions parlementaires. L'opinion publique danoise, semble du reste bien disposée en faveur de l'ouverture de négociations à ce sujet.

Il importe donc que nos desiderata sur la question, soient exposés le plus tôt possible au gouvernement danois.

Nous espérons qu'il sera fait diligence de la part de nos représentants pour que nos intérêts soient défendus au moment opportun. — M. D.

La vente de la nicotine. — Le Service d'Exploitation Industrielle des Tabacs vient de faire connaître qu'à l'avenir il pourra satisfaire toutes les demandes de nicotine des agriculteurs et à des prix plus réduits que par le passé. C'est là une excellente nouvelle, car la nicotine est un insecticide puissant, d'un emploi facile et qui donne des résultats certains lorsqu'il est bien employé.

Les produits nicotineux livrés par l'Administration des Tabacs sont de deux sortes.

Les jus de tabacs ordinaires qui contiennent en dehors de la nicotine une certaine quantité de matière du tabac, et sont vendus au public à un prix calculé d'après leur teneur en nicotine, qui peut varier de 8 à 20 grammes par litre, mais qui est, en général, de 10 grammes par litre.

Les extraits titrés qui ne contiennent comme matière active que de la nicotine et dont la teneur en alcaloïde est de 500 grammes par litre d'extrait.

Les conditions de livraison des divers produits nicotineux et leur mode d'emploi comme insecticide, sont exposés dans une notice dont le public peut prendre connaissance dans les manufactures de tabacs et les entrepôts de tabacs fabriqués.

Les nouveaux prix de vente à partir du 1er janvier 1929 sont les suivants :

Jus ordinaires : 75 francs par kilogramme de nicotine contenue dans les jus (au lieu de 80 francs antérieurement) pour les acheteurs ordinaires. Ce prix est abaissé à 65 francs pour les Syndicats agricoles, viticoles, horticoles, etc., etc...

Les nouveaux prix applicables depuis le 1er janvier 1929, représentent trois fois environ le prix d'avant-guerre pour les extraits.

Pour obtenir livraison des extraits titrés, le public peut s'adresser aux bureaux de tabac, ou aux entrepôts de tabacs fabriqués. S'il n'existe pas de stock dans ces établissements au moment de la commande, les quantités commandées sont expédiées sur demande adressée aux manufactures, centres de fabrication, et parviennent au bout de quelques jours.

Pour obtenir les jus ordinaires, les mêmes établissements pourront donner au public les indications nécessaires.

Les demandes des Syndicats doivent toujours être faites aux entrepôts de tabacs, fabriqués, à l'exclusion des débits de tabacs.

L'exportation du vin de Porto. — Voici, suivant une statistique publiée par le *Commercio Portuguez* les quantités (en décalitres) de vins de Porto, exportées dans le courant des années 1926 et 1927.

Pays de destination	1926	1927	Pays de destination	1926	1927
Allemagne	185.367	189.390	Maroc	396	87
Argentine	21.885	20.242	Monaco	—	—
Autriche	313	482	Mexique	1.947	2.316
Belgique	109.629	80.024	Norvège	557.145	323.744
Bolivie	82	76	Panama	95	138
Chili	450	373	Pérou	502	137
Chine	1.091	609	Roumanie	—	68
Colombie	1.710	2.363	San Salvador	4	77
Cuba	1.321	1.179	Siam	—	—
Danzig	197	283	Suède	60.219	40.673
Danemark	55.652	45.844	Suisse	8.359	14.351
Egypte	567	283	Tchécoslovaquie	984	519
Equateur	23	40	Turquie	40	141
Espagne	911	834	Uruguay	3.440	4.270
Etats-Unis	540	1.043	Venezuela	51	53
Brésil	226.727	280.391	Angola	18.575	14.403
Esthonie	37	—	Cap Vert	750	1.141
Finlande	191	8	Guinée	940	827
France	384.018	152.307	Saint-Thomé et Principe	699	980
Grèce	—	9	Mozambique	11.591	11.024
Guatemala	—	107	Inde portugaise	691	847
Hollande	80.975	76.610	Macau et Timor	1.892	1.221
Hongrie	77	3	Dans les bateaux	765	538
Angleterre	3.491.737	2.867.707	Divers	478	962
Italie	4.934	4.078			
Japon	76	363			
Lettonie	31	66			
Lithuanie	9	53		5.238.113	4.143.284

Négociations franco-grecques. — On nous informe que le gouvernement grec aurait pris toutes les mesures de garanties réclamées par le Gouvernement français contre les importations de vins de raisins secs. La liste des usines autorisées à fabriquer ces vins nous aurait été communiquée.

En conséquence, le Gouvernement grec demanderait la suppression du régime transitoire des vins. Le contrôle de leur fabrication serait maintenant assuré par lui et d'ailleurs il n'y aurait pas en Grèce d'usines fabriquant, à la fois, du vin de raisin sec et du vin de raisin frais. D'autre part, le Gouvernement grec pourrait accorder, par écrit, au Gouvernement français, le droit, pour certaines personnalités mandatées par ce dernier, de s'assurer de l'efficacité des mesures de contrôle ainsi prises. Toutefois, il nous donnerait, oralement, l'assurance que toutes facilités seront accordées par la visite des usines aux personnalités françaises envoyées en Grèce à cet effet. — M. D.

Vins grecs destinés aux colonies. — Les intéressés ont fait parvenir aux autorités compétentes leurs desiderata au sujet de la concurrence faite aux vins français exportés par Marseille à destination des colonies françaises, par les vins reçus de Grèce et venant transiter par Marseille à destination des colonies françaises de l'Afrique. Les prix de ces vins vont de 153 francs à 160 francs l'hectolitre logé pour les vins rouges de 12 à 14° ; pour les vins blancs aux mêmes degrés, de 142 francs à 148 francs l'hect. Par suite, ces vins viennent concurrencer victorieusement les vins de France et d'Algérie.

Or, il y a une anomalie à ce que les vins tunisiens soient contingentés,

alors que les vins de Grèce de raisins frais ou secs paraissent libres de se vendre, sinon en France continentale, du moins dans ses colonies.

Il importerait donc de conserver aux Français leurs légitimes débouchés dans les terres françaises d'outre-mer et nous espérons que les mesures nécessaires seront prises à cet effet. — M. D.

IVe Congrès International de l'Organisation Scientifique du travail
Paris 19-23 juin 1929

Deuxième Section : Agriculture

Le IVe Congrès International de l'Organisation Scientifique du Travail, qui doit avoir lieu à Paris du 19 au 23 juin, présente deux innovations des plus heureuses avec ses sections : Agriculture et Economie ménagère.

En agriculture, plus qu'ailleurs, il faut éviter le gaspillage de forces, de temps, de richesses pour accroître le rendement ; mais par suite de l'intervention des facteurs naturels, la rationalisation agricole exige des méthodes un peu différentes de celles utilisées dans l'industrie. Jusqu'à présent, il n'a été tenté que des essais épars, ignorés du plus grand nombre des agriculteurs, et cependant beaucoup ont fait leurs preuves ; ce sera le but principal de ce Congrès de leur donner la plus large publicité possible, on ignore trop ce qui a été fait, par exemple pour l'établissement de primes au rendement, la recherche d'une méthode uniforme et simple de comptabilité et des moyens de stabilisation de la main-d'œuvre, la forme rationnelle des outils à bras et le parti à tirer des outils à moteur, le classement du personnel suivant ses aptitudes, la disposition et la répartition économique des chantiers dans le but d'éviter tout arrêt et toute perte de temps dans le travail.

L'organisation scientifique du travail est avant tout d'ordre psychologique, il s'agit de créer une tournure d'esprit susceptible d'adapter les méthodes d'organisation scientifique à toutes les situations, sans modifier le champ d'action ; si on envisage le problème sous ce jour, grande, moyenne et petite cultures sont également intéressées.

Aucun cadre rigide n'est imposé, il a été simplement proposé à l'attention des comités nationaux et des auteurs de mémoires une liste de questions pouvant se rattacher aux trois sous-sections suivantes : Production, Comptabilité agricole, Facteur humain. Il est fait appel à la collaboration de tous ceux, et ils sont légion, que la question intéresse et qui possèdent avec une documentation précise, basée sur des faits d'expérience, des idées originales sur le parti à tirer de l'organisation scientifique du travail en agriculture.

Institut œnotechnique de France : Les vins de 1928. — Quand on compare de nombreux vins similaires comme crû, cépage, quantité de récolte, etc., on est frappé de la supériorité de qualité, résultant de l'application des règles d'une vinification rationnelle : pour les rouges, la conduite de la cuvaison par une bonne fermentation, une macération suffisante sans exagération donnent couleur plus intense, bouquets plus complets et plus développés, saveur plus corsée avec caractères de crû nettement plus accentués ; les blancs sont plus francs de goût avec plus de finesse et d'une tenue parfaite.

Or, l'obtention de cette supériorité des qualités est à la portée de tous, car même sans connaissances scientifiques préalables, il suffit de réserver quelques heures par semaine à l'étude des principes de vinification, pour pouvoir les appliquer, étude que chacun peut faire pendant les soirées d'hiver, en suivant les Cours d'œnotechnie par Correspondance de M. le Professeur L. Mathieu.

Les notices et programmes sont envoyés sur demande, accompagnée d'un timbre pour la réponse, à la Direction de L'Institut œnotechnique de France, 3, avenue Joannès, à Gagny-lez-Paris (Seine-et-Oise).

IXe Foire aux Vins du Centre des Grands Crus du Haut-Rhin à Ribeauvillé. — Le premier mardi du mois de mai, c'est-à-dire le 7 mai 1929, aura lieu, à Ribeauvillé, la IXe Foire aux Vins du Centre des Grands Crus du Haut-

Rhin, organisée par les Syndicats viticoles des Beblenheim, Bergheim, Hunawihr, Mittelwihr, Ribeauvillé, Riquewihr, Rodern, Rohrschwir, Saint-Hippolyte et Zellenberg, bien renommés par leurs vins de première qualité. En même temps aura lieu une exposition de machines et articles viticoles et vinicoles. Les maisons fournisseuses sont invitées à se faire réserver dès maintenant les emplacements nécessaires par la Section Viticole de Ribeauvillé.

Ecole Nationale d'Agriculture de Grignon. Vente de béliers. — Le mardi 23 avril 1929, à quinze heures, seront vendus, à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Grignon (Seine-et-Oise), station de Plaisir-Grignon, ligne de Granville, chemin de fer de l'Etat, des Béliers Southdown, des Béliers Dishley-Mérinos, provenant de la bergerie de l'Ecole.

Nota. — La station de Plaisir-Grignon est desservie par la ligne de Dreux (gare de Paris-Invalides), et par l'embranchement de Mantes-Epône à Plaisir-Grignon.

Aller : départ de Paris-Invalides à 9 h. 10 ou 12 h. 55. — Retour : départ de Plaisir-Grignon à 17 h. 3.

Bibliographie

Culture superficielle et continue appliquée à la vigne, par A. Dupuy, professeur d'agriculture à Narbonne, rapport extrait du Bulletin de la Société Centrale d'Agriculture de l'Aude, n° 109 du 31 décembre 1928, 6, rue Courtejaire, Carcassonne. Prix : 2 francs 50.

*
* *

Encyclopédie Viticole (Weinbaulexikon) pour vignerons, marchands de vin, tonneliers et restaurateurs, par M. Charles Muller, Fribourg-en-Brisgau, avec plusieurs centaines de gravures et 8 planches en couleurs. L'Encyclopédie paraît en ce moment en 10 livraisons mensuelles de 96 pages, à 4 mk, 80.

L'encyclopédie viticole est la première en ce genre. Sur ses 1.000 pages (de 2 colonnes) elle traite toutes les questions se rattachant à la viticulture, y compris la fabrication d'eau-de-vie et de liqueurs, et avec un soin tout particulier les indications sur les crus et les endroits viticoles, pour desquelles des recherches ont été faites. L'encyclopédie est un dictionnaire consultatif universel pour vignerons, marchands de vin, tonneliers, restaurateurs, cabaretiers.

*
* *

L'Appel de la Terre, par Raoul Beauchamp, préface de M. H. Ricolfi, député. Nombreux chapitres et autographes.

Tous ceux qui sont persuadés de l'importance de l'Agriculture et qui considèrent le grave péril qui nous menace par suite de la crise de la main-d'œuvre due à la diminution de la population et à la désertion des campagnes, liront ce livre.

Il faut honorer l'Agriculture et reconstituer la famille française.

C'est notre devoir, c'est notre intérêt.

Prix : 5 fr., à adresser à l'auteur par mandat ou plus simplement au C. C. Chèques Postaux Bordeaux 348,55 (formule rose 1418), dès parution ce prix sera porté à 6 fr. 50. Prix spéciaux par quantité.

Erratum. — Dans l'article de M. G. Rabault, du n° 1810, un passage a été mal composé, page 151, premier alinéa. Il faut lire : « La cause principale à la désertion des campagnes est, en premier lieu, le manque d'éducation et d'enseignement agricole, en second lieu le défaut d'aide directe accordée aux petits cultivateurs. » — (N. D. L. R.)

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante ; dans les dépôts : de 2 fr. 75 à 3 fr. 20 le litre.

Vente en demi-gros : Vins rouges de 8° à 10°, de 245 à 285 fr. ; Vins blancs de 8° 1/2 à 10°, de 295 à 315 francs. Ces prix s'entendent à l'hectolitre pour marchandises rendues dans Paris, droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 640 à 690 fr., vin blanc dit de comptoir, 715 fr. à » fr. Bordeaux rouge vieux 950 fr., Bordeaux blanc vieux 975 fr. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, 675 fr. à 750 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de » à 625 francs. Vins blancs de Blois, 560 à 600 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vins blancs 1928 supérieurs, de 400 à » francs. Vins rouges, 9°5 à 11°, de 200 à 210 francs l'hectolitre. Gros plants 1928 ordinaires, 450 fr. Gros plants 1928 supérieurs, 600 fr. Muscadets 1928, 1.000 à 1.200 francs. Noahs, 275 à 350 francs

Vins d'Anjou : Rouges Groslot, 600 fr. à » fr. Rouges Gamay, de 700 fr. à 800. Vins blancs ordinaires, 8 à 9°, 65 fr. le degré bar; 10° et au dessus, 70 fr. le degré bar. Blancs supérieurs, de 100 à 125 fr. le degré bar. Blancs de coteaux, 1928, 1.500 fr. et plus.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1928, 1.100 à 1.400 fr. ; Gros plant 1928 ordinaires, de 450 à 500 fr. ; supérieurs 500 à 600 fr. la pièce de 228 litres, prix au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1928 : Rouge, 13 fr. 50 à 17 fr. 75 le degré. Blancs, de » fr. » à » fr. » le degré, Trois-six de marc, » francs.

Midi. — *Nîmes (18 mars 1929).* — *Cote officielle :* Vins rouges, de 7°5 à 8°, de 130 à 135 fr. Vins rouges de 8 à 9°, de 140 à 150 fr. Montagne 1er choix, de » à » fr. Costières, de 10 à 12°, de » à 17 fr. » le degré. Vins blancs 10 à 11°, » à ». Rosé, Paillet 8 à 10°, à 16 fr. 50 à 17 fr. le degré. Trois-six de vin 86°, de 1.220 fr. à 1.230 fr. ; trois-six de marc 86°, de » à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de 675 à 685 fr. l'hectolitre. Vin à distiller » fr. » le degré, pas d'affaires.

Montpellier (19 mars 1929). — Récolte 1928 : Vins rouges, de 8 à 10°5, de 138 fr. à 165 fr. l'hectolitre; Blancs de blanc, de 16 fr. » à 17 fr. » le degré. Rosé, de » fr. » à » fr. » le degré. Esprit de vin à 86°, à » fr. l'hectolitre. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. à » fr. Marc 52°, » à » fr. les 100 degrés Rectifié, de 95 à 97° les 100 degrés, à » fr. Lie de vin, de » à » francs l'hectolitre. Pas d'affaires signalées.

Béziers (16 mars). — Récolte 1928 : Petits degrés, de » fr. à » fr. » le degré. Couleur moyenne, de 15 fr. 50 à 16 fr. » le degré. Vins supérieurs, de 16 » à 17 fr. » le degré. Vins rosés, de 8 à 11° de » fr. à » fr. le degré, pas d'affaires. Bourrets et Picpouls, de 10 à 12°, de » fr. » à » fr. le degré, pas d'affaires. Trois-six de vin, 86°, de » à » fr. Eau-de-vie de Béziers, 52°, à » fr. : trois-six de marc 86°, » à » fr. Eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr. Fine Béziers 52°, » à » fr., pas d'affaires.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 17 mars 1929.

Vins rouges, de 16 fr. 50 à 17 fr. 50 le degré avec appellation d'origine minervois.

Carcassonne (9 mars). — Récolte 1928, 8° à 10°, de 16 fr. 50 à 17 fr. le degré.

Perpignan (23 mars 1929). — Vins rouges : Récolte 1928, de 7°5 à 10°, de 16 fr. » à 18 fr. le degré. Alcool 96/97°, de » à » francs l'hectolitre les 100 degrés. Pas d'affaires.

Vins d'Alsace. — Vins blancs courants : Nouveaux 1928, 320 à 360 fr. Haut-Rhin, 280 à 320 fr. Bas-Rhin, vieux 1927, 340 à 360 fr. Haut-Rhin, 280 à 300 fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1928, de 440 à 520 fr., Haut-Rhin, 400 à 500 fr. Bas-Rhin. Vins vieux, » à » fr. Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins nouveaux, 560 à 800 fr. Haut-Rhin, 500 à 700 fr. Bas-Rhin. Vins rouges nouveaux, 220 à 240 francs. Haut-Rhin, 260 à 220 et Bas-Rhin ».

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 155 fr. 50 à 162 fr. » ; orges, 136 fr. 00 à 142 fr., escourgeons, 125 fr. à 128 fr. ; maïs, 131 fr. 00 à 136 fr. 00 ; seigle, 125 à 135 fr. ; sarrasin, 166 fr. à 175 fr. ; sorgho, « fr. à » fr. » ; avoines, 125 fr. à 136 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 145 fr. 36. — Buenos-Ayres, 107 fr. 98. — Chicago, 120 fr. 93. — Sons, 84 fr. à 120 fr.

Pommes de terre. — Nouvelles d'Algérie, de 280 à 340 fr. — Hollande, de 130 à 160 fr. ; jaune commune, de 88 à 92 fr. ; Saucisse rouge, de 110 à 120 fr. ; St-Malo, 80 à 90 fr. ; Rosa, 130 à 160 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 170 à 205 francs ; paille d'avoine, de 170 à 205 fr. paille de seigle, 170 à 205 fr. ; luzerne, 365 à 395 fr. ; foin, 330 à 370 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 159 fr. 50 (Marseille) ; d'arachide rufisque blanc, 136 fr. 50 (Marseille) ; Coprah, 131 fr. 00 ; Palmiste, 110 fr. 50.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 235 fr. » à 235 fr. 50.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 5 fr. 00 à 12 fr. 50. — Veaux, 5 fr. 50 à 17 fr. 00. — Moutons, 6 fr. 00 à 30 fr. 00. — Porcs, 9 fr. 50 à 16 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. 00 le kilogr. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kg. — Anhydride sulfureux, 210 à » francs. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50 ; sulfate de potasse /46 %, 98 fr. 70 chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 128 fr. 00 à 132 fr. 50 les 100 kilos. — Nitrate de potasse, 218 à 233 francs les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 127 fr. 00 à 129 fr. 00. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 75 à 31 fr. 50 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 49 fr. 00. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 56 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 122 fr.

Sulfate de cuivre, cristaux 24/9 %, 353 fr. les 100 kg. — **Sulfate de fer** 10 % en sacs de 100 kg., 30 fr. à ». — **Phosphates moulus,** 26 %, 24 fr. 25 à 26 fr. — **Chaux** 29 francs. — **Soufre trituré,** 98/99 %, 98 à 102 fr. ; **raffiné,** » fr. — **Soufre sublimé pur,** 119 fr. 50 à » fr. — **Nicotine** à 500 gr., 350 fr. les 5 litres. — **Arseniate de plomb,** 690 fr. en bidons de 30 kg., 800 fr. en bidons de 10 kg., 900 fr. en bidons de 5 kg. et 1.000 fr. en bidons de 2 kg. — **Arseniate de chaux** (calarsine en pâte). En fûts de 50 kg 4 fr. 25 le kg. En boites de 3 kg 6 fr. le kg. En fûts de 25 kg 4 fr. 50 le kg. En boites de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs Glycérinés.** 80 %, 445 fr. les 100 kilos.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Poires choix, de 800 à 2.000 francs. — Poires communes, de » à » francs. — Pommes choix, de 500 à 1.400 fr. — Pommes communes, 250 à 550 fr. les 100 kg. — Bananes, de 500 à 600 fr. les 100 kilos. — Noix, 500 à 900 francs. — Oranges d'Espagne, 300 à 380 fr. — Choux-fleurs, 200 à 800 fr. le cent. — Tomates, de 550 à 750 francs. — Citrons d'Italie, 35 à 55 fr. le 100. — Endives, 400 à 700 fr. — Epinards, 300 à 550 fr. les 100 kilos. — Artichauts d'Algérie, de 180 à 225 fr. — Poireaux, 200 à 600 fr. les 100 bottes. — Oignons, 180 à 300 fr les 100 kilos.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 17 au samedi 23 mars 1929

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
			PARIS					TOULOUSE	
Dimanche.	12 »	0 »	6 »	»	....17....	20 »	0 »	10 »	»
Lundi.....	17 »	1 »	9 »	»	....18....	20 »	8 »	14 »	»
Mardi.....	20 »	1 »	10. 5	»	....19....	18 »	8 »	13 »	»
Mercredi..	21 »	2 »	11. 5	»	....20....	18 »	5 »	11. 5	»
Jeudi.....	22 »	6 »	14 »	»	....21....	19 »	3 »	11 »	»
Vendredi..	19 »	8 »	13. 5	»	....22....	20 »	8 »	14 »	»
Samedi....	23 »	8 »	15. 5	»	....23....	18 »	10 »	14 »	0.4
			STRASBOURG					NIMES	
Dimanche.	10 »	— 2 »	4 »	»	....17....	19 »	3 »	11 »	»
Lundi.....	» »	— 2 »	» »	»	....18....	18 »	4 »	11 »	»
Mardi.....	13 »	— 2 »	5. 5	»	....19....	17 »	» »	» »	»
Mercredi..	17 »	0 »	8. 5	»	....20....	18 »	3 »	10. 5	»
Jeudi.....	19 »	2 »	10. 5	»	....21....	18 »	4 »	11 »	»
Vendredi..	20 »	7 »	13. 5	»	....22....	17 »	6 »	11. 5	»
Samedi....	14 »	7 »	10. 5	1	....23....	15 »	5 »	10 »	0.1
			LYON					BORDEAUX	
Dimanche.	10 »	— 2 »	4 »	»	....17....	10 »	— 2 »	4 »	»
Lundi.....	19 »	3 »	11 »	»	....18....	21 »	7 »	14 »	»
Mardi.....	17 »	3 »	10 »	»	....19....	20 »	5 »	12. 5	»
Mercredi..	19 »	3 »	11 »	»	....20....	20 »	5 »	12. 5	1
Jeudi.....	19 »	2 »	10. 5	»	.... 21....	22 »	2 »	12 »	»
Vendredi..	19 »	6 »	12. 5	»	....22....	24 »	5 »	14. 5	»
Samedi....	17 »	8 »	12. 5	»	....23....	» »	8 »	» »	0.4
			MARIGNANE					NANTES	
Dimanche	17 »	— 3 »	7 »	»	....17....	13 »	0 »	6. 5	»
Lundi.....	18 »	3 »	10. 5	»	....18....	15 »	» »	» »	»
Mardi.....	18 »	2 »	10 »	»	....19....	20 »	2 »	11 »	»
Mercredi..	17 »	2 »	9. 5	»	....20....	19 »	2 »	10. 5	»
Jeudi.....	15 »	3 »	9 »	»	....21....	18 »	» »	» »	»
Vendredi..	16 »	5 »	10. 5	»	....22....	15 »	9 »	12 »	0.2
Samedi....	16 »	4 »	10 »	»	....23....	12 »	5 »	8. 5	7.2

Le Gérant : P. Nevru.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.